19 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL DE LA PROPRIÉTE INDUSTRIELLE

**PARIS** 

No de publication A n'utiliser que pour le classement et les commandes de reproduction.

73.16833

2.228.374

(21) No denregistrement national
(A utiliser pour les paiements d'annustes, les demandes de copies officielles et toutes au tres correspondances avec l'I.N.P. I a

## BREVET D'INVENTION

## PREMIÈRE ET UNIQUE PUBLICATION

L'objet de l'invention concerne un dispositif destiné à la préparation d'une infusion de café instantanée .

Les dispositifs utilisée à ce jour pour la confection des infusions de café instantanées, aussi bien à usage domestique qu'industriel, comportent des filtres amovibles, dans lesquels on met avec un doseur une quantité déterminée de poudre de café, après extraction, il faut vider le marc, nettoyer le filtre, et recommencer l'opération.

Ces appareillages sont de plus complexes, et exigent des 10 ajustages précis, qui ne jointent pas toujours parfaitement, d'ailleurs, aussi le coût de ces percolateurs est très élevé, et leur emploi entraine des servitudes et des salissures limitant leur usage.

Is dispositif sulvant l'invention supprime ces inconvé
15 nients et permet l'obtention instantanée d'une infusion de café
ou autre tisane partant d'un pré-dosage, voirs d'un pré-sucrage
dans un conditionnement fonctionnel adaptable directement à
l'appareil générateur de vapeur ou de fluide chaud, évitant ainsi
toute salissure, par déchet sous capsule jetable après usage, et

20 simplifiant ainsi, sans aucune manipulation préalable, partant
d'un produit indéfiniment conservable la confection instantanée
des infusions de café, domestiques ou commerciales /.

Il est constitué par une capsule étanche contenant la poude de dre/café préalablement dodée pour le nombre de tasses prévues,

5 et stabilisée dans une enveloppe filtrante laissant passer le
fluide, mais retenant le marc, avec profils fonctionnels d'adaptation et d'évacuation.-la rendant adaptable à tous les appareillages générateurs de vapeur et d'eau chaude.

Sur les dessins annexés donnés à titre d'exemple non limitatif d'une des formes de réalisation de l'objet de l'invention : La fig I représente la capsule conditionneuse et fonctionnelle

La fig 2 montre un dispositif d'assemblage de la capsule sur un émetteur de vapeur ou d'eau chaude

Les fig 3,4,5 représentent divers types d'appareils sur lesquels la capsule peut q'adapter

La capsule I fig I est constituée par une enveloppe externe étanche, imperméable, semi rigide et préférentiellement en matière synthétique. Sa partie supérieure forme un col 2 avec bossa-IO ges internes 3,4 et opercule d'obturation 5 perforable. Son corps contient une cartouche de poudre de café 6, formée par une paroi filtrante, tel un grillage en fibre synthétique, métallique ou autre matière ou tissu poreux.

Des espaces d'admission pour répartition 8 et collecteur d'é-15 coulement 9 sont prévus aux parties supérieures et inférieures.

La base de la capsule IO est profilée pour former un conduit d'éco ulement avec embout sectionnable II.

Les épaulements internes 3,4 concentriques au col 2 sont destinés à recevoir les bossages 13 du conduit rigide 12 adducteur 20 de vapeur.

L'extrémité de ce conduit est effilée de façon à former une pointe perforeuse I4 déchirant l'opereule 5 de la capsule fig 2.

Cette capsule I conditionneuse dans laquelle le vide est faisable, conserve indéfiniment le café qui ne perd aucune de ses qua-25 lités aromatiques, quel que soit le temps de sa consommation differée.

Ce dispositif supprime les filtres, les chargements en poudre de café, les dosages, l'emploi des accessoires utilisés à cet effet, et surtout les salissures provenant de l'extraction des marzs 30 après infusions. Il suffit de jeter simplement la capsule après usage.

Cette capsule estedaptable à un générateur de vapeur simplifié fig 3 constitué par un bouilleur 15 avec soupape de sûraté I6, bouchon de remplissage 17 et bec verseur 12; une résistance 18 ou n'importe quelle source de chaleur suffit pour porter l'eau 19 à ébullition et épuiser le marc contenu dans la cartouche 20. L'infusion est recueillie dans la tasse ou le verre 21.

Ce générateur simplifié peut être utilisé en tous lieux
Un percolateur domestique avec réservoir d'eau 22 intégré
10 et vanne de remplissage 23 du boullleur 24 muni d'une soupape de
sûreté 25, permet la confection d'une ou de plusieurs tasses de
café.

A cet effet une résistance 26 assure le chauffage et la pression d'eau qui s'évacué par le conduit verseur 27 pourvu 15 d'un robinet doseur 28 et d'un embout perforateur 29

Les capsules sont utilisables sur les percolateurs industriels de grand débit pour les cafés, restaurants, et autres. Les capsules 30 remplacent les filtres et les accessoires ajustables, et assurent l'évacuation simplifiée des marcs sans salissures La réserve d'eau 31 alimenté le bouilleur 33 par la vanne 32. Le robinet 34 assure le dosage et la concentration de l'infusion déversée dans la tasse 25

On obtient en outre des avantages de mise en place, de prédes et d'évacuation des marcs sans salissure, la simplification de fabrication des appareillages, l'abaissement des prix de revient et l'amélioration des qualités des infusions, vu la parfaite conservation des poidres qui ne perdent pas leur arôme volatil, vu l'herméticité de conditionnement et la possibilité de remplissage sous vide.

30 Suivant un dispositif de capsule simplifié la poudre 6

fig I peut être mise en vrac dans le corps de l'enveloppe I et retenue simplement par un filtre, grillage souple ou tissu, voire matière poreuse 36

C'est pourquoi les formes, dimensions et dispositions des différents éléments pourront varier dans la limite des équivalents comme d'ailleurs les matières utilisées pour leur fabrication, sans changer pour celà, la conception générale de l'invention qui vient d'être décrite.

## REVENDICATIONS

- 1°) Dispositif destiné à la préparation des infusions de café instantanées permettant la suppression des filtres doseurs ainsi que tous accessoires complexant les opérations préparatoires, non seulement en assurant l'évacuation des marcs usés sans salissure, mais encore la conservation indéfinie des cafés avant leur emploi différé, avec pré-dosage et pré-sucrage éventuel, se caractérisant par une capsule à enveloppe externe semi rigide préférentiellement en matière synthétique, comportant à sa partie supérieure un col obturé par un opercule perforable, avec profil d'assemblage jointif à sa partie médiane, un corps recevant la poudre de café stabilisée par un filtre perméable aux fluides d'extraction mais retenant. Le marc, et à sa partie inférieure un conduit d'évacuation à embout sectionnable.
- 2°) Dispositif suivant la revendication I se caractérisant

  15 par le fait que la capacité réceptrice et positionneuse de la
  poudre de café comporte à sa partie supérieure un espace répartiteur de fluide d'extraction, et à sa partie inférieure un espace
  collecteur de l'extrait fluide, étant précisé que la capsule
  obturée peut être remplie sous vide et perforée au moment de

  20 l'emploi
  - 3°) Dispositif suivant la revendication I se caractérisant par le fait que le conduit reliant le bouilleur à la capsule prédosée comporte à sa partie terminale un profil d'assemblage par forcement sur le col de la capsule, et une pointe perceuse d'opercule renforçant la liaison et facilitant l'assemblage par sa section conique pénétrante et écarteuse.
  - 4°) Dispositif suivant la revendication I se caractérisant par le fait que la capsule contenant le café retenu dans une cartouche filtrante ou en vrac, par un simple filtre formé par une

grille, une toile ou substance poreuse, s'adapte à tous types d'appareils simplifies, constitues par un simple bouilleur avec soupape de suretép orifice de remplissage et conduit adducteur, avec embout supprimants les filtres et autres accessoires.

## PL.UNIQUE

